Torta de naranja, lavanda y almendras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 220 grs.
Manteca: 220 g
Harina de almendras: 150 g
Huevos: 4 Unidades
Semolin: 350 g
Naranja: 1 Unidad

Almíbar

Azucar: 150 grs.
Canela en rama: ½
Limon: ½ Unidad
Agua: 150 cc
Flores de lavanda: 1 cda.

Crema de lavanda

Flores de lavanda: 1 cdita.
Azucar: 3 cdas.
Crema de leche: 500 cc

Preparación de la Receta

- Exprima la **naranja** y ralle la cáscara de un cuarto de ella.
- En un bowl bata los huevos con el *jugo* de *naranja*.
- Bata la *manteca* con el azúcar y la cáscara de *naranja* hasta obtener una *crema*.
- Incorpore los huevos con el *jugo* de *naranja*, el *semolín* y la *harina* de almendras hasta unir todos los ingredientes.
- Vierta en un molde para torta de 26 cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 10 minutos.
- Baje la temperatura del horno a 170/ 180º y cocine durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Desmolde la torta, bañe con el *almíbar* y deje enfriar antes de cortar.

Almíbar

- Exprima el *limón*.
- En una *cacerola* prepare un *almíbar* con el azúcar, el *jugo* de *limón*, el agua y la canela.
- Agregue las flores de lavanda.

Crema de lavanda

- En un bowl bata la *crema* de leche con el azúcar y la lavanda hasta la mitad de su punto.

Presentación

- Sirva una porción de torta en el centro de un plato, de lado sirva una porción de *crema*.
- Decore con zest de *naranja* y lavandas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-naranja-lavanda-y-almendras